



# Minestrone ticinese

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4

Un sostanzioso minestrone in stile ticinese, come servito nei tradizionali grotti: cotto lentamente, ricco di verdure, erbe aromatiche e fagioli che offrono un calore confortante.

## Minestrone

50 g pomodori secchi sott'olio, 1 cucchiaio d'olio, pomodori a strisciole sottili

200 g pancetta striata, a righe

2 cipolle, finemente tritate

1 spicchio d'aglio, finemente tritato

250 g di patate, in cubi di circa 1 cm

150 g di carote, a dadini

150 g di porro, a righe sottili

120 g sedano, a dadini

3 cucchiai di passata di pomodoro

1½ litro di brodo vegetale

2 rametti di rosmarino

3 rametti di timo

3 rametti origano

2 foglie di alloro

100 g di cavolo verza, a righe sottili

80 g di pasta piccola, (ad esempio Tubetti Rigati)

240 g di fagioli in scatola, sciacquato, scolato

un pizzico di sale





un pizzico di pepe

30 g di parmigiano, grattugiato

un filo d'olio d'oliva

2 rametti di prezzemolo a foglia liscia, tritato grossolanamente

1 rametto di origano, solo foglie

## Minestrone

---

Scaldare l'olio dei pomodori secchi in una padella grande a fuoco medio-alto (livello 7–8). Aggiungere pancetta, cipolle e aglio, e soffriggere per circa 5 minuti. Aggiungere i pomodori secchi, le patate e le verdure e continuare a soffriggere per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per poco tempo. Versare il brodo, aggiungere le erbe e le foglie di alloro, coprire e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 9). Ridurre il calore a un livello basso o medio (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Aggiungere la verza e la pasta, e cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. Aggiungere i fagioli e lasciare sobbollire per altri 3 minuti. Condisci il minestrone con sale e pepe. Impiatta la minestra. Distribuire le scaglie di Parmigiano, condire con un po' di olio d'oliva e cospargere con erbe aromatiche.

## Consigli

---

Fai sobbollire la crosta di un pezzo di Parmigiano insieme a esso.

Invece della pasta, usa il riso per risotti e prolunga il tempo di cottura a 20 minuti.

## Accessori

---

Pentola con coperchio (Ø ca. 24 cm)

